CAFÉS DE MANDAGUARI E CONGONHINHAS VENCEM CONCURSO DE QUALIDADE

Você está aqui: [Início](http://www.ruralcentro.com.br/) [Notícias](http://www.ruralcentro.com.br/noticias) [Cafés de Mandaguari e Congonhinhas vencem concurso de qualidade](javascript:void(0);)

**04 Nov 2011**

A organização do**Concurso Café Qualidade Paraná 2011** divulgou nesta sexta-feira (4) os vencedores da nona edição do evento. A cerimônia de premiação aconteceu na Associação Cultural e Esportiva de Apucarana, com a participação do secretário da Agricultura e Abastecimento, Norberto Ortigara, e de cerca de 450 produtores, técnicos e lideranças da cafeicultura paranaense.

Dois campeões são de Mandaguari: Ademir Rosseto apresentou o melhor café “natural” e Olívia Fustinoni da Silva venceu a categoria “microlote”. Shige Sera, de Congonhinhas, ficou em primeiro lugar na divisão “cereja descascado”. Cada um deles recebeu um cheque de R$ 2.500 e terá seu lote enviado para representar o Paraná no leilão do Concurso Nacional de Qualidade do Café, da Associação Brasileira da Indústria do Café (Abic). “Cereja descascado” é o café maduro em que a polpa do grão é retirada antes de iniciar a secagem, com o objetivo de deixar o produto por menos tempo no terreiro. No processamento natural, método mais utilizado no Brasil, secam-se os frutos inteiros. A categoria “microlote” permite que pequenos agricultores familiares concorram com duas sacas de café.

O Concurso Café Qualidade Paraná 2011 envolveu as regiões de Apucarana, Campo Mourão, Cianorte, Cornélio Procópio, Ivaiporã, Londrina, Maringá, Santo Antonio da Platina e Toledo. Todas elas realizaram concursos locais e enviaram o lote campeão de cada categoria para competir no certame de âmbito estadual.

REGULAMENTO – Para participar do concurso, o cafeicultor deve escolher a categoria em que deseja concorrer e inscrever lotes de no mínimo 10 sacas. Finalizadas as seletivas regionais, uma comissão integrada por experientes provadores avalia os lotes nos quesitos doçura, acidez, corpo, sabor e balanço da bebida e seleciona quatro lotes em cada categoria.

O concurso Café Qualidade Paraná é uma realização da Câmara Setorial do Café do Paraná, Secretaria de Agricultura e Abastecimento (por meio das vinculadas Iapar e Emater-PR), Consórcio Pesquisa Café, Ministério da Agricultura e Abic. Também conta com o apoio de cooperativas, indústrias torrefadoras e empresas ligadas à cadeia produtiva da bebida.

PRODUÇÃO – Há cerca de 90 mil hectares plantados com café no Paraná. Desse total, cerca de 76 mil hectares são constituídos de lavouras em plena produção, sendo cerca de 60% delas conduzidas no sistema adensado. A produção familiar é predominante: das 13 mil propriedades que se dedicam à cafeicultura, 85% têm menos de 50 hectares. Neste ano, o Estado deve colher em torno de 1,8 milhão de sacas beneficiadas, com produtividade média de 24 sacas por hectare.

Fonte: Governo do Paraná

<http://www.ruralcentro.com.br/noticias/cafes-de-mandaguari-e-congonhinhas-vencem-concurso-de-qualidade-49689> (acessado em 19/07/2018)